乐金电子 (天津)电器有限公司
地址：中国 · 天津市北辰区兴淀公路
邮编：300402



http://cn.lge.com

因为本公司产品在不断改进，设计与规格如有变更恕不另行通知。

P/NO：MFL38410504



使用说明书



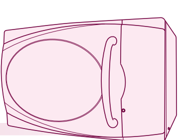
型号：WD700（MG5017M）
产品名：MG5017MM



（暂未开通地区请拨打010-58698965）

目 录

重要的安全说明



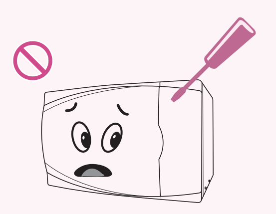
忽视说明而导致的错误操作将会对您造成不同程度的损害，请认真阅读以下提示说明。

- **危险** 此标识表明违反此标记事项时，会立刻发生严重伤害或死亡现象。
- **警告** 此标识表明违反此标记事项时，有可能发生严重伤害或死亡现象。
- **注意** 此标识表明违反此标记事项时，有可能发生财产损失或轻微伤害。

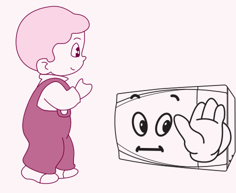


危险

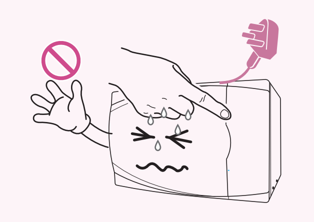
除了具有资格认可的维修人员外，其他任何人进行检修操作都是非常危险的，如拆下防止微波能量泄漏的防护盖等。



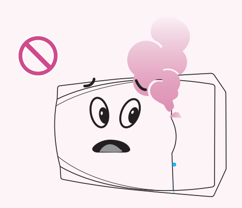
儿童如果需要独自操作微波炉，需要得到过充分的指导，或者明白错误操作会造成危险事故。



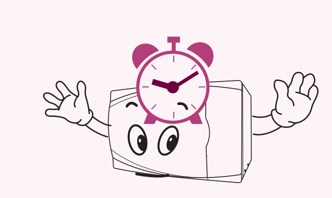
若微波炉的电源线损坏，必须使用专用软线或从厂家、维修部购买专业组件进行更换。切记，不可用湿手触摸电源插头。



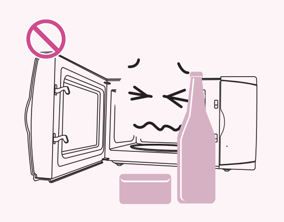
如在烹调过程中发现食物燃烧，冒出烟雾，请立即关掉控制面板上的开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以防止火焰蔓延。



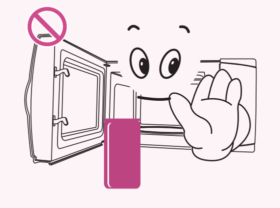
微波炉里没有物品时，请不要运行。微波炉运行时，请正确设定加热时间，超时加热可能会使食物烧焦，严重的会引起火灾。



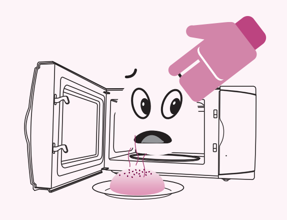
为了您的自身安全，请记住不要直接加热装在密封容器或窄颈瓶内的液体或其它食物，因为这种情况加热的话，可能会发生容器爆炸。



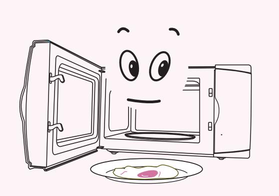
金属包装的液体请不要在微波炉内加热，否则会发生打火现象和爆炸的可能。

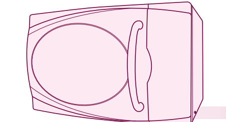


微波炉在运转期间会发热，请注意避免触摸微波炉内的发热部件。取出加热的食物时，应使用工具或戴上防烫手套。



要加热熟的蛋类，应该先把蛋从中间切开再加热；如果要烹调生蛋，那么要把蛋壳去掉后再把蛋黄刺破。其它带皮食物，如马铃薯、苹果、鸡肝、坚果等，都请在加热前把外皮先刺破，这样可以防止食物在烹调时发生爆炸。

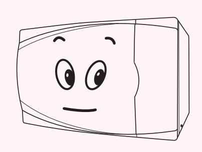




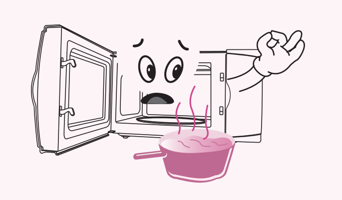
重要的安全说明

警告

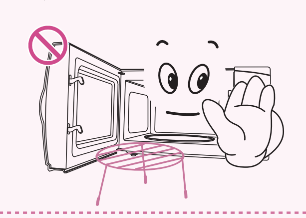
如果要加热用塑料或纸等易燃材料包装的食物时，请注意观察炉内的运转情况，因为这种包装有着火的可能。



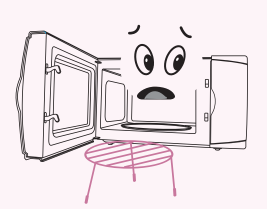
取出微波炉内加热的液体（饮料、汤类）等，一定要小心谨慎，以免因液体延迟喷溅沸腾而烫伤。



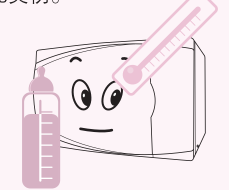
烧烤功能停止运行后，烧烤管和外壳温度很高，请不要触摸，以免烫伤。清洁烧烤管时应小心擦拭，防止破损。



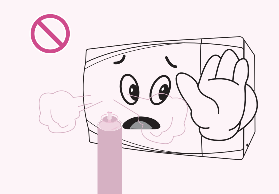
在使用烤架时，儿童应该远离烤架，避免触摸到可能变热的部件而发生意外烫伤。



使用微波炉加热婴儿食品后，必须充分搅拌或摇动；在给婴儿喂食前，请先检查食物和容器的温度，避免婴儿烫伤。

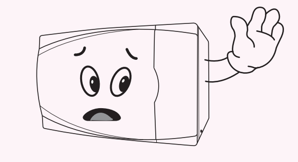


在清洁微波炉时，一定注意不要使用蒸汽清洁器（能喷射出高温蒸汽的清洁工具）。

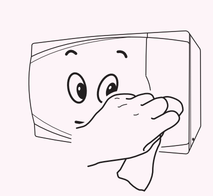


注意

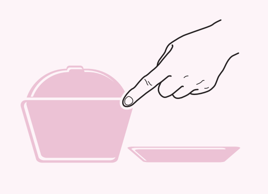
如果微波炉门或门封已损坏，请停止使用，直到有资格认可的维修人员进行检修后才可使用。



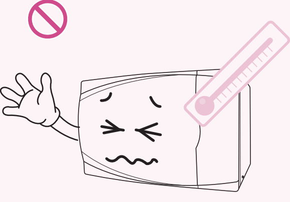
微波炉门封条、炉门、门闩、门轴等处要注意保持清洁。



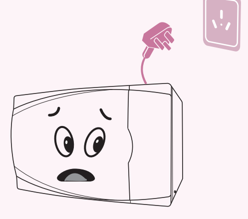
请使用允许放入微波炉的器皿加热。



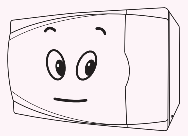
不要把微波炉置于低温（低于-10℃）和潮湿环境下使用，否则会影响其性能。



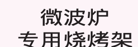
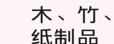
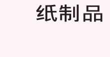
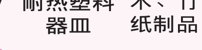
微波炉只适用于烹调加热食物，不可作为其他用途。不使用时请拔掉电源插头。



微波炉使用过程中，请注意观察食物加工和微波炉运行情况，避免过度加热，发生意外。



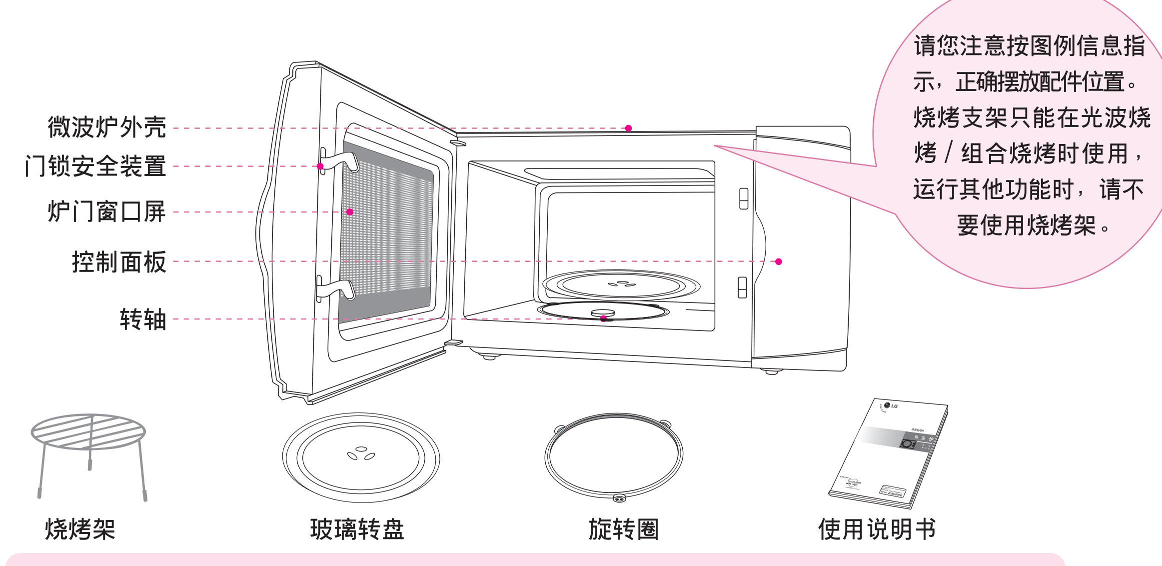
在烹调食物时，要根据不同的烹调方法，选择不同的容器。如果选择不当的容器，不仅会影响烹调效果，甚至还会损坏容器和微波炉本身。

	可以使用	不能使用
微波烹调	微波保鲜膜、陶瓷器皿、耐热塑料/玻璃器皿 微波烹调时，使用保鲜膜可以防止水分蒸发；一般陶瓷盘、碗可以使用；微波烹调温度过高，适宜使用耐热塑料、玻璃器皿。	金属器皿、一般塑料/玻璃器皿、微波炉专用烧烤架、木、竹、纸制品  微波遇金属反射会导致微波炉严重损坏，因此，禁止使用任何金属或含金属成分的器皿；如不锈钢、铝制品、搪瓷等；金属装饰或彩釉过多的陶瓷器皿不宜使用；一般塑料或玻璃器皿以及木、竹、纸制品等耐热性能差，不宜使用。而烧烤架为烧烤料理时专用。
光波烧烤	微波炉专用烧烤架、金属器皿、耐热玻璃器皿  适宜使用微波炉专用烧烤架、金属器皿和耐热玻璃器皿。	微波保鲜膜、陶瓷器皿、一般塑料/玻璃器皿、耐热塑料器皿、木、竹、纸制品  一般塑料或玻璃器皿以及木、竹、纸制品等耐热性能差，不宜使用。保鲜膜可防止水分蒸发，但光波烹调时温度过高，尽量不要使用。
组合烧烤	微波炉专用烧烤架、耐热玻璃器皿  适宜使用微波炉专用烧烤架和耐热玻璃器皿。	金属器皿、微波保鲜膜、陶瓷器皿、一般塑料/玻璃器皿、耐热塑料器皿、木、竹、纸制品  一般塑料或玻璃器皿以及木、竹、纸制品等耐热性能差，不宜使用。保鲜膜可防止水分蒸发，但光波烹调时温度过高，尽量不要使用。

注意事项

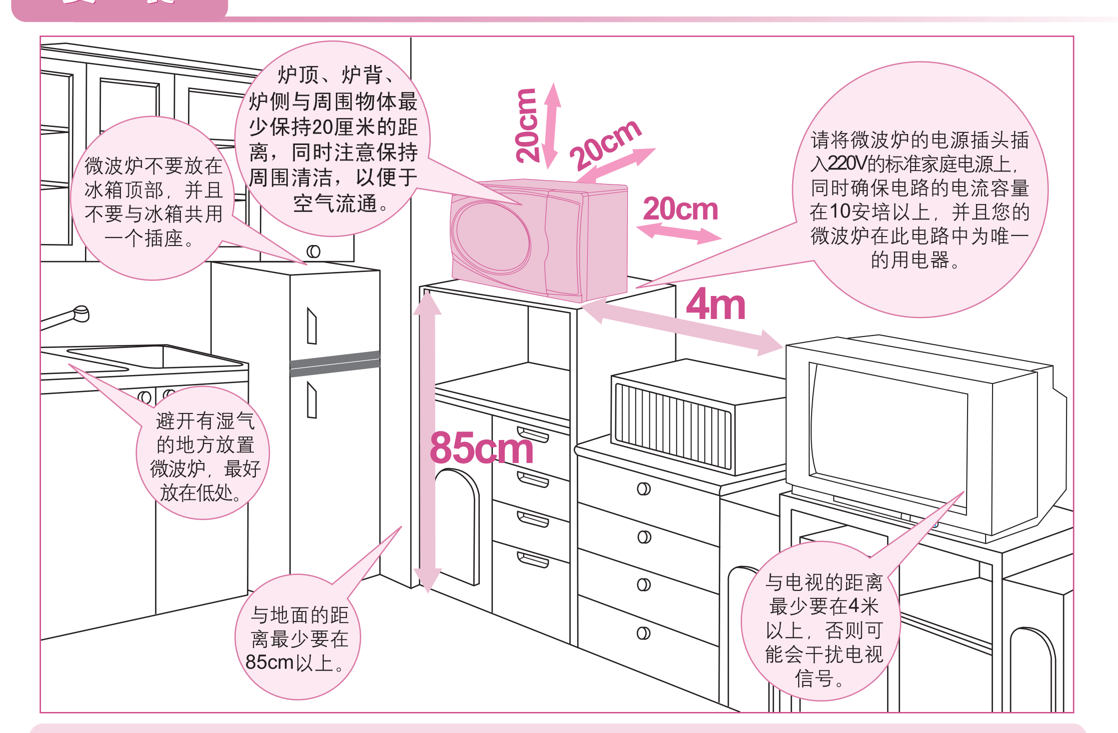
1. 请尽量使用“微波炉适用”字样的容器。
2. 料理完毕后，玻璃盘要自然冷却，不要用凉水冲洗，否则会造成玻璃盘爆裂。

外观结构图



• 本微波炉仅为家庭使用而设计，并非用于商业目的。

安　装



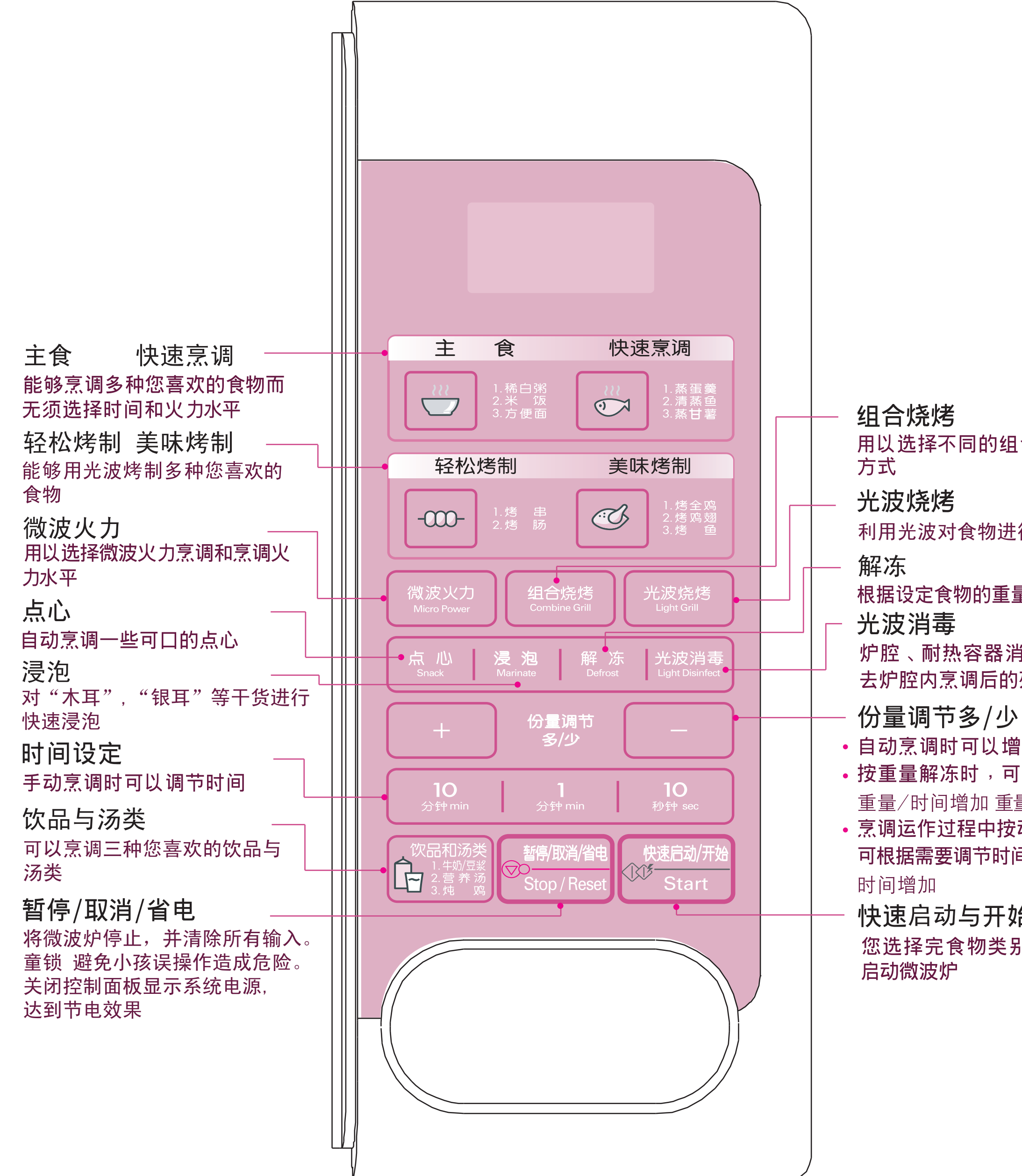
注意事项

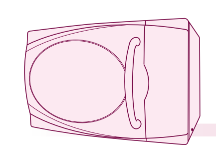
⚠ 警告

1 确保微波炉良好接地，万一漏电，则接地线可以提供电流回路，以保障安全。
2 (微波炉)放在平坦的桌面或平台上，如果放在铁板洗涤槽上面的话，必须在底面垫着橡胶板使用。



控制面板







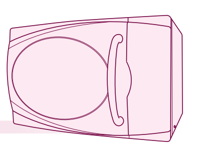
本功能预先将14种自动烹调储存在微电脑里，您可根据需要选定烹调种类，微波炉将自动按预先设定的程序对食品进行烹调。

例）米饭300g

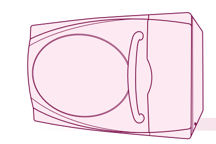
❶ 按 [键] 键2次选择“米饭”。 ❷ 按“份量调节多/少”的 [＋] 键选择300g（米的重量）。 ❸ 按动 [快速启动/开始 Start] 键烹调开始。

2	300	3 1:30

菜单		显示	重量	操作说明
主食	稀白粥	1	大米 50g-150g	将米洗净，加水，一起放入深的耐热容器中，盖上盖子，烹调结束后，请将其放置3-5分钟。注：米和水的容量不能超过容器的一半，否则食物容易沸腾溢出 大米：50g / 100g / 150g 水（室温）：600ml / 1200ml / 1800ml
	米饭	2	大米 100g-500g	将米洗净，加水，一起放入深的耐热容器中，盖上盖子，烹调结束后，请将其放置3-5分钟。注：米和水的容量不能超过容器的一半，否则食物容易沸腾溢出。 大米：100g / 200g / 300g / 400g / 500g 水（室温）：170ml / 320ml / 450ml / 580ml / 710ml
	方便面	3	1-2包	参考方便面包装上的烹调方法，用合适的容器，放入水和方便面，覆膜。膜边留2mm左右的缝隙。 方便面：1包 / 2包 水（室温）：400ml / 800ml
快速烹调	蒸蛋羹	1	1-3个鸡蛋	将所有材料搅拌均匀放入容器中，盖上盖子，烹调结束后，将其放置3分钟。 鸡蛋：1个 / 2个 / 3个 水（室温）：30ml / 60ml / 90ml 建议配料：鸡蛋：3个 水：90ml 虾仁：3个 蟹肉：少许 鸡精、料酒、盐适量
	清蒸鱼	2	100g-600g	将鱼去鳞、腮，清理干净内脏，两侧各片几刀，在鱼里放入葱丝、姜丝。把盐和料酒搅拌撒匀，加高汤，覆上保鲜膜进行烹调。
	蒸甘薯	3	1-4个 （约160g/1个）	甘薯洗净沥干，用叉子在其表面戳几下，放在转盘上。烹调结束后，将其放置3-5分钟（同时烹调的甘薯大小尽可能相差不大）。



菜单		显示	重量	操作说明
饮品与汤类	牛奶/豆浆	1	1袋：约250g 2袋：约500g	加热冷藏牛奶与豆浆，需要采用玻璃杯或陶制容器等，加热后请倒入另外的器皿中轻微搅拌后再饮用。
	营养汤	2	参考说明	将所有的材料搅拌后倒入容器中，盖上盖子。烹调结束后，请将其放置3分钟。 1. 炖银耳：银耳150g 冰糖50g 开水500ml 枸杞子50g 盐5g 2. 豆腐汤：豆腐20g 海苔片5张 开水500ml 盐15g 油5g以上 芹菜末1/2匙 冰糖1/2匙 鸡精2匙
	炖鸡	3	半只鸡：约500g 一只鸡：约1200g	将鸡肉、红枣、枸杞、龙眼、人参洗净后放入容器中，用600ml水浸泡2小时，然后将鸡切成4-6块放入容器中，加入所有调料，盖上盖子。 鸡肉：500g / 1200g 水（室温）：600ml / 1200ml
轻松烤制	烤串	1	100g-400g	将肉串放在垫有菜叶的烧烤架上，当响起“哔”的提示音时，将肉串翻转。烹调结束后去掉菜叶。
	烤肠	2	100g-500g	在烤肠的表面上扎几个孔，放在烧烤架上，根据食物选择重量，然后按动“快速烹调/开始”键，当响起“哔”的提示音时，将肠翻转。
美味烤制	烤全鸡	1	800g-1200g	用佐料腌泡一个小时，鸡肉肥厚处扎几个孔以便入味。取出鸡的内脏，把调味品置入鸡膛，用老抽涂抹表皮，然后放入耐热容器中，放在玻璃转盘上，当响起“哔”的提示音时，将鸡翻转。
	烤鸡翅	2	100g-600g	鸡翅洗净沥干，用叉子叉几下以便入味，放在调料中腌制半小时，用老抽或深色酱油涂抹表层，然后放入耐热容器中，将其放在烧烤架上烧烤，当响起“哔”的提示音时，将鸡翅翻转。
	烤鱼	3	100g-600g	将鱼去鳞、腮，清理干净内脏，两侧各片几刀，放在调味汁中腌制半小时后，放在烧烤架上烧烤，当响起“哔”的提示音时，将鱼翻转。



点心制作说明

使用本功能，可以按微波炉内存的程序自动烹调4种可口的风味点心。

例）豆沙松酥卷

❶ 按“点心”键3次。



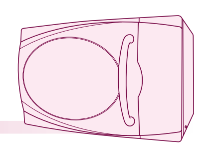
Sn 3

❷ 按动“快速启动/开始”键，烹调开始。

快速启动/开始

9:00

点 心	显 示	主料及重量	说 明
鲜玉米粒饼	Sn 1	玉米210g 玉米面50g 面粉50g 黄油12g 白糖12g 发酵粉/泡打粉5g	将各种原料混匀后做成小饼。油适量，倒入玻璃盘中，高火加热3分钟后，把玉米饼放入热油中，选择“鲜玉米粒饼”自动菜单，按“开始”键，烹调结束后即可食用。
黄桥烧饼	Sn 2	面团200g 馅心120g 芝麻30g	面团制法：干油酥 面粉 : 大油＝2 : 1 （总共需要100g） 水油酥 面粉 : 大油 : 水＝4 : 1 : 3 （总共需要100g） 馅心：100g板油/猪油/生大油切成丁，25g葱花，40g火腿小碎丁，香油、盐、味精、少量的胡椒粉适量。取面团200g、馅心120g，制成约15个椭圆形小点心后，在表层刷上蛋液，再沾上芝麻，放入耐热玻璃碟。碟上打一层薄油后，置烧烤架上，入炉，选择“黄桥烧饼”自动菜单，然后按“开始”键，烹调结束后即可食用。
豆沙松酥卷	Sn 3	混酥面200g 豆馅200g	干油酥 面粉 : 大油＝2 : 1 水油酥 面粉 : 大油 : 水＝4 : 1 : 3 混酥面100g，由干油酥和水油酥以1 ：1的比例组成，用干油酥包水油酥。 将混酥面铺成长方形平面，加入豆馅，卷成豆卷状。表层刷上蛋液，撒上巧克力糖珠，将整条切成两段，放入玻璃碟，置烧烤架上，入炉，选择“豆沙松酥卷”菜单后，按“开始”键。烹调完毕后，将其切成小块，即可食用。
蒸马拉糕	Sn 4	鸡蛋1个 糖50g 面粉50g	将鸡蛋打匀加糖，充分搅拌后加面粉，另外可加少量香料粉。用小勺将其移入“纸质菊花盏”（蛋糕纸膜）中，加盖，入炉，选择“蒸马拉糕”菜单后，按“开始”键，烹调结束后即可食用。



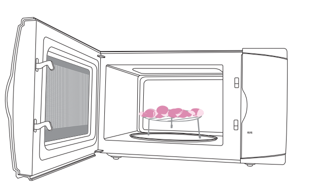
光波烧烤和组合烧烤功能

光波烧烤

这一功能使您能够快速地将食物烤熟，使用本功能时，没有必要对微波炉进行预热。

例）12分钟光波烧烤

❶ 将食物放入炉腔内，关上炉门。



❷ 按“光波烧烤 ”键1次。



Gr IL

❸ 按动“10分钟”键1次，“1分钟”键2次，设定“12:00”，然后按动“开始”键，微波炉开始工作。



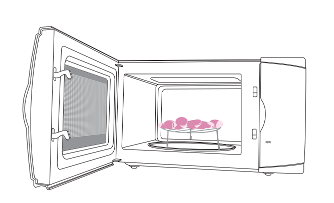
12:00

组合烧烤

采用组合烧烤可使食物微波、烧烤加热交替进行，效果更佳，此功能为您提供合理的烹调方式，方便您选择适合的食物进行烹调。

例）12分钟组合烧烤，用CO-1

❶ 将食物放入炉腔内，关上炉门。



❷ 按“组合烧烤”键1次。



Co - 1

❸ 按动“10分钟”键 1次，“1分钟”键2次，设定“12:00”，然后按动“开始”键，微波炉开始工作。



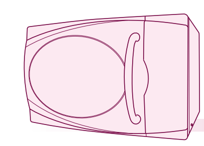
12:00

您可根据烹调的需要选择微波与烧烤的分配比例（注：以一分钟为周期）

区 分	按压次数	微波火力	光波烧烤功能	食 品
CO-1	一次	12秒	48秒	香肠、烤鱼、烤羊肉串
CO-2	两次	18秒	42秒	烤鸡腿、烤排骨
CO-3	三次	30秒	30秒	烤猪腿、烤牛肉、烤全鸡、烤羊肉

注意事项

1. 在烧烤时，外壳，排气孔及炉门温度很高，请您千万不要触摸。
2. 烧烤后，烧烤架及玻璃盘温度很高，取出时请戴防烫手套。
3. 烧烤后，请让其静置20分钟以后再清理。
4. 在烧烤鸡腿或鱼时会产生一些烟雾及气味，注意厨房的空气流通。
5. 烧烤后玻璃盘、烧烤器皿要自然冷却，不要用冷水直接冷却，这样会造成玻璃盘破损。

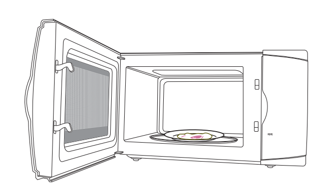


手动调节时间和火力烹调

您也可以自己设定烹调火力和时间，从而达到您理想的烹调效果。

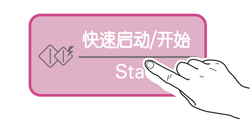
例） 80%火力加热5分30秒

❶ 将食物放入炉腔后，关上炉门。❷ 按“微波火力”键2次，设定80%火力。 ❸ 按动“1分钟”键5次，“10秒种”键3次，设定5 ：30，然后按“开始”键，微波炉开始工作。









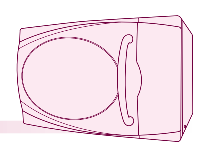


请注意：如果需要改变火力，请您参照下表操作

火力水平	输出功率（%）		按压次数	显　示
高	100 （30分钟之前）	70 （30分钟之后）	按一次	P- HI
中高	80 （30分钟之前）	70 （30分钟之后）	按二次	P- 80
中	60		按三次	P- 60
解冻/中低	40		按四次	P- 40
温	20		按五次	P- 20
高	100 （30分钟之前）	70 （30分钟之后）	按六次	P- HI

常用火力强度说明

火力水平	输出功率（%）	用　途	
高	100	• 煲水 • 烹调新鲜水果及蔬菜 • 预先将菜加热 • 煎洋葱、芹菜和青椒	• 将碎牛肉煮至金黄 • 烹调鱼肉与鸡 • 加热已煮熟的食物
解冻	40	• 解冻所有食物 • 令硬肉变软	• 融化黄油和巧克力

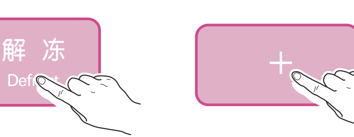


解冻

本功能可以将肉类、鸡类、鱼类等冷冻食品解冻。

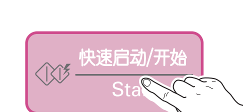
例) 解冻“鸡肉”1500g

❶ 将冷冻食品放入后关上炉门。 ❷ 按“解冻”键。 ❸ 按“份量调节 多/少”键，设定食物的重量。 ❹ 按动“快速启动/开始”键，开始解冻。



dEF





25:15

- 解冻过程中听到响铃声，请直接打开炉门，把食物翻转后，关上炉门，按动“快速烹调/开始”键，继续解冻。
- 除铃声响以外，解冻时请不要打开炉门。
- 在蒸布上放冷冻食品解冻效果会更好。冷冻食品的适当份量是300g-800g。
- 建议您除去用以包装食品的纸或塑料，否则将产生蒸汽或水分，引起食物表面过分解冻。

食物	重量范围	说　明
带骨肉 猪肉/牛肉/羊肉	200-2000 g	• 将盛放肉类的容器放在转盘中心。 • 当听到响铃声，请将食物翻转后，再继续解冻。 • 为防止过分解冻，较薄部分边缘用铝箔条包裹。 • 解冻结束后，请继续放置5分钟。
肉馅类 猪肉/牛肉/羊肉	200-2000 g	
鱼类	200-1000 g	
家禽类	1200-1800 g	
面包类	200-500 g	

注意事项

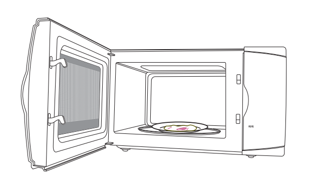
1. 本微波炉可以解冻100–4000g的食物。
2. 基本解冻单位100g。
3. 由于许多与解冻有关的因素存在，因此在烹调前需要对解冻食品进行检查，在必要时需要长时间解冻；在此我们提醒您注意质密的食物，如骨的接合处、各种禽类食物等。

快速烹调

最有效节省时间的办法之一。按一下“开始”，用高火烹调30秒，反复按压此键可增加到9分钟59秒。

例）用100%火力加热2分30秒

❶ 将食物放入炉腔内，关上炉门。



❷ 按动“快速启动”键5次，选择2分30秒，烹调开始。



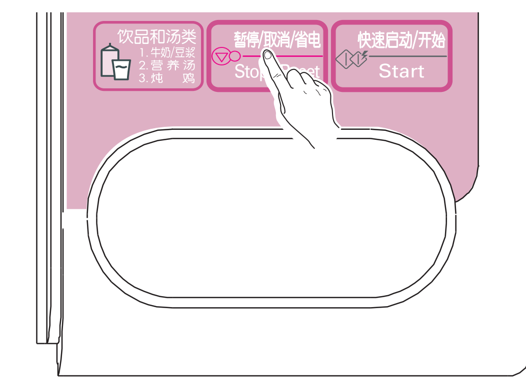
省电功能

使用本功能可关闭控制板显示电源，以达到省电效果。

按动“暂停/取消/省电”键，直至屏幕显示的“0”消失，再次按动将恢复显示“0”。







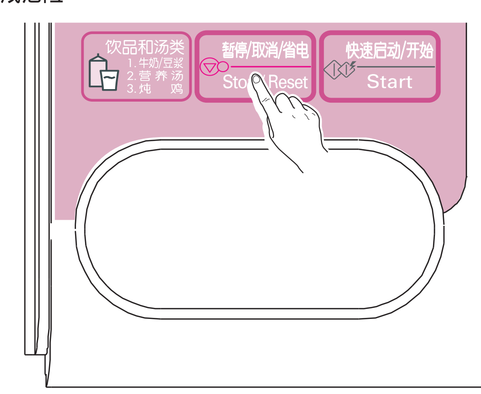
童锁功能

此功能执行后，按任何键将无法操作，可避免儿童因误操作而造成危险。

操作步骤：

1. 设定：按住暂停/取消/省电键，直至屏幕显示为“L”。
2. 取消：按住暂停/取消/省电键，直至屏幕显示由“L”变为“0”。

L

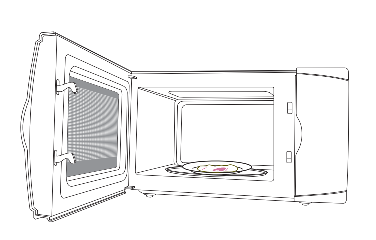


浸泡功能

本功能可对“木耳、腐竹、蘑菇、金针蘑”等干货食品自动达到快速浸泡的效果。

例：15克“木耳”+800毫升水（常温）

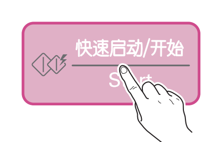
❶ 将器皿放入后关上炉门，将15g“木耳”与800ml常温下的水盛在约2升的容器里，放在玻璃盘中央关上炉门。（不要盖上盖子）



❷ 按动“浸泡”键。



❸ 按动“开始”键开始工作。



注意：

1、“浸泡”功能是以800克水量为基准，100%火力动作2分40秒进入10%火力的保温状态。此期间请确认浸泡效果，如果良好请停止工作。

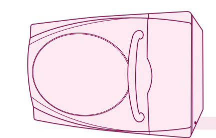
2、在省电状态下按动“浸泡”键，按动不同的次数显示不同的时间，您可根据实际需要选择相应的时间。

按压次数	1 次	2 次	3 次	4 次	5 次	6 次
显示时间（分）	0	10	15	20	25	30

光波消毒

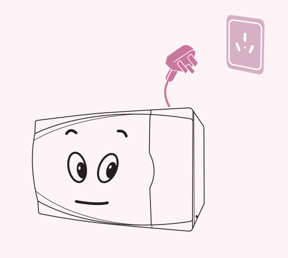
- 放入需要消毒的耐热容器，关闭炉门，按动“光波消毒”键开始工作，不但能够杀菌消毒，还能除去炉腔中残留的异味。
- 光波消毒采用高温消毒，主要对金属、陶瓷器皿和其他耐热容器（如：耐热玻璃器皿）进行消毒，此时炉腔内温度很高，因此不能放入塑料及耐热性差的容器，更不能放入易燃物品。
- 光波消毒不能对食物进行消毒，且勿放入。
- 在完成某些料理后取出食物容器，可以直接使用本功能，能够起到良好的除味效果。



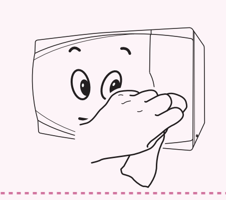


清洁保养

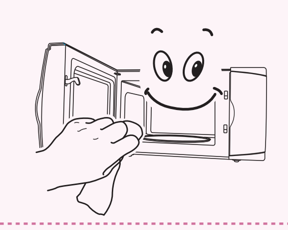
清洁微波炉前，必须先切断电源。



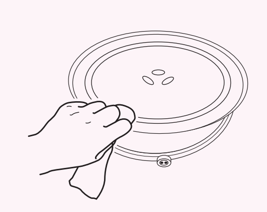
可用带有洗涤剂的软抹布，清洁微波炉外表面，注意不要让水渗入炉腔内。



请注意保持微波炉门与炉体接触面的清洁。



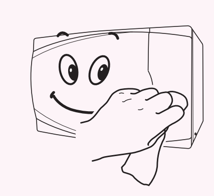
必须经常清洁旋转圈及滚动轨道，以防止运转不畅，产生噪音。



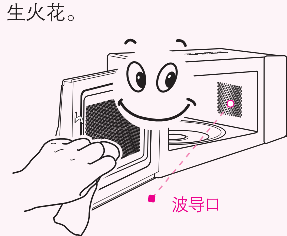
可经常用温水清洗玻璃盘。



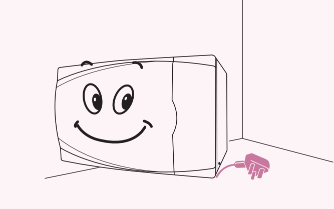
控制面板上的油渍要经常清洁，否则会影响正常使用。



在使用中，波导口处容易积聚一些油渍。请您经常清洁，以免产生火花。

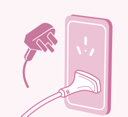


微波炉若长期不使用，应拔掉电源插头，并放置在干燥通风环境中。



由于微波炉工作电流大，应使用专用插座，不要同其他电器共用（特别是电冰箱类），否则容易造成电器过载，损坏电器。





注意事项

1. 千万不要使用带腐蚀性的洗涤剂及金属刷清洗微波炉。

小窍门

1. 去除微波炉内的异味
   - 在水杯中加入两片柠檬，高火加热2-3分钟。
   - 微波炉内放一杯红茶，高火加热。
   - 微波炉内放入桔子皮，高火加热1分钟。

2. 毛巾消毒
   - 在湿毛巾上滴上几滴清洁剂，揉搓后放入塑料袋内，高火加热3分钟。

3. 葡萄干变松软
   - 在葡萄干上洒少量的水或葡萄酒，盖上保鲜膜加热30秒，则可变得松软。

4. 干燥湿盐、辣椒末
   - 把潮湿的盐、辣椒末平放在玻璃盘上，用高火加热30秒，盐和辣椒末即可烘干，也可防止产生杂菌。

保修卡

顾客姓名及电话	型号		
	机身号		

顾客填写好以上内容后，请经销单位在机身号及型号处盖章

保修卡 第二次

顾客签名：

修理完毕后，请您撕下此联留给维修站。

顾客姓名及电话	型号		
	机身号		

顾客填写好以上内容后，请经销单位在机身号及型号处盖章

保修卡 第一次

顾客签名：

修理完毕后，请您撕下此联留给维修站。

顾客姓名及电话	型号		
	机身号		

顾客填写好以上内容后，请经销单位在机身号及型号处盖章

保修卡 第四次

顾客签名：

修理完毕后，请您撕下此联留给维修站。

顾客姓名及电话	型号		
	机身号		

顾客填写好以上内容后，请经销单位在机身号及型号处盖章

保修卡 第三次

顾客签名：

修理完毕后，请您撕下此联留给维修站。

首先感谢您购买LG产品，本着对您负责的精神，并为了确保我们提供优质的售后服务，现对您所享受的保修事宜进行如下说明：

一、您的义务

1、您在购机时，应要求经销者在购机发票上填写下表要求内容，同时在下表空白处将您购买产品的相关内容填写清楚，并要求经销商将公章盖在下表相应处：

型 号	机身编号	购机日期	购买商店	经销商公章
例示: MG-5306MV	604TAJD00252	2006年6月10日	天津国美家电（西青道店）	

2、您应要求经销商在顾客留存的发票上盖经销商的公章。

3、您应妥善保管发票，如您的机器发生故障，顾客发票和本保修卡将作为必须依据。

二、产品保修条件

1、您所购买的产品整机保修期一年，主要零部件（磁控器，变压器，电机，线路板）保修两年，在此期间，机器发生任何问题均可到LG电子在中国地域开设的任何维修站进行咨询及保修服务。

2、根据国家规定，下列情况排除在保修范围之外，我们将收取费用（收费标准＝修理费+更换零部件费）。
- 消费者自己使用不当，或未按照产品说明书进行操作；
- 产品发生故障后，消费者与非LG电子指定的维修部发生维修关系后，或自行更换、拆修及涂改机身编号；
- 因安装、移动等人为破损、故障；
- 因意外伤害事故（如火灾、水灾、煤气爆炸等）；
- 用于娱乐、商业样机用途，并使用半年以上。

3、下列附件视为有偿供给

玻璃盘　烧烤架

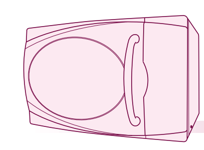
4、本产品在出厂前已通过国家有关质量管理部门检验，为合格产品，但不能排除运输等因素带来的损害，您的机器一旦发生故障，即可持中国境内认可的购货发票到LG电子维修中心享受服务。

5、如果您对本产品有任何疑问之处，请和我们联系。

请拨打电话：400-819-9999

公司名称：乐金电子（天津）电器有限公司

地址：天津市北辰区兴淀公路　邮编：300402



保修卡/有关电子行业标准(SJ/T11364)的信息

保修卡

修理内容： 顾客意见： 满意 不满意	修理内容： 顾客意见： 满意 不满意
修理内容： 顾客意见： 满意 不满意	修理内容： 顾客意见： 满意 不满意

有关电子行业标准(SJ/T11364)的信息

为满足中国电子信息污染控制管理办法要求，以下提供的是产品中可能含有的有毒有害物质信息。

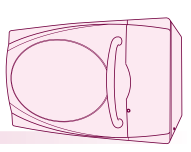
部件名称	有毒有害物质或元素					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr+6)	多溴联苯(PBBs)	多溴二苯醚(PBDEs)
结构部件	○	○	○	○	○	○
电气部件	○	○	○	○	○	○
高压变压器	X	○	○	○	○	○
高压二极管	X	○	○	○	○	○
蜂 鸣 器	X	○	○	○	○	○

注意 ：
1). ○:表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在SJ/T 11363-2006规定的限量要求以下。
X:表示该有毒有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出SJ/T 11363-2006规定的限量要求。
2). 以上标识X的部件均满足欧盟RoHS指令－ 欧盟制定的电子电器产品中限制使用特定有毒有害物质的2002/95/EC 指令。
3). 正常使用条件时对使用者没有任何影响。



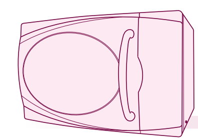
此标识为电子信息产品污染控制标识。
“10”代表此微波炉在正常使用条件如温度，湿度下的环保使用期限为10年。

正常现象及故障排除说明



下列现象属正常	
工作时“嗡嗡”声	高压区工作时的交流声和高速运转的风扇散热声，这是微波炉工作时不可避免的噪音，是正常的工作声音，请放心使用。
工作时声音时大时小	当您使用高火（100%火力）以外的其他火力烹调时，磁控管处于间歇性工作状态，一会工作，一会休息，所以有时声音大有时声音小。
门的四周有风	微波炉的门不是密封的，做料理时，门的四周有风，有光，可以闻到食物的香味，这都是正常现象，请您放心使用，不必担心微波泄漏。本机器微波的泄漏值在国家标准范围内。
食物受热不均匀	微波炉存在加热不均匀性，较高的食物上面容易先热，体积较大的食物外面容易先热，加热食物途中搅拌或翻转可避免或减轻此现象。
解冻不理想	为了避免微波解冻过热，解冻效果以达到用刀可切动为准。解冻后食物可能含有冰渣，属于正常现象。
工作时外壳热	机器工作时本身就产生很高的热量，风扇散热的同时，也将热量传导给外壳，所以微波炉的顶部、两侧和后背必须与墙保持20cm的距离，以确保良好的散热。
转盘转动方向不确定	转盘电机采用的是同步电机，电源接通时，电流瞬间的方向不能确定，所以玻璃盘转动时，有时向左转，有时向右转。

现 象	问 题 点	解 决 方 法
微波炉无电源	插座问题	将微波炉换到另外的插座试一试。
不能启动	炉门没关好	检查炉门是否夹有异物，重新关闭炉门。
烧烤时冒烟	1.第一次使用烧烤。 2.长时间不用，再次使用烧烤	1.蒸发生产过程中所带的油，使用几次后自然消失。 2.因长时间使用，积存在烧烤管上的油应注意及时清洁。
转动“咕噜”声	底盘处脏	每周清洗一次玻璃盘和转圈，清洁炉胆转动轨道处。
加热食物慢	加热食物慢	电压低或食物多会降低加热效果，确认电压或将较多的食物分次加热。

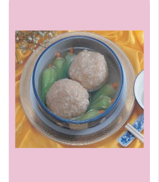


菜 谱



红烧鸡翅

主料： 鸡翅膀 4只 竹笋、蘑菇 适量
辅料： 葱花少许，色拉油两大匙；(A) 盐，酱油、绍酒各一大匙，姜六片，白糖一小匙，芝麻油一中匙，丹参，陈皮
作法： 1.鸡翅膀洗净，放入调料(A)中腌30分钟。
2.色拉油两大匙高火2-3分钟后，放入腌好的鸡翅膀，竹笋，菇，酱油，白糖，盐，料酒，适量水，加盖，选择高火大约12-15分钟，撒上少许葱花即可。



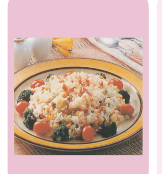
清炖狮子头

主料： 猪肉馅 500克
辅料： 葱，姜，酱油，盐，味精，料酒，糖，面粉，色拉油
作法： 1.在猪肉馅中加入葱末，姜末，酱油，盐，味精，料酒，糖，少许面粉，拌匀。
2.在容器中放入开水(大约500克)，将肉馅团成团放入汤中，加入葱，姜，酱油，盐，味精，色拉油，糖，混匀，加盖，入炉，选择高火大约15-18分钟。结束后，取出，即可。



三色水蛋

主料： 松花蛋 咸蛋黄 鸡蛋
辅料： 盐，味精，香油，豉油，水
作法： 1.将松花蛋。咸蛋黄切成小块，备用。
2.将4个鸡蛋和适量水搅打均匀成稀蛋液，去除气泡，加入松花和咸蛋小块，盖膜，中火大约7-9分钟，结束后，取出淋适量香油，豉油，即可。



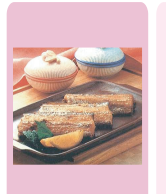
什锦炒饭

主料： 米饭 2碗 胡萝卜 1/2个 土豆 1个 青椒 1个 洋葱 1/2个 火腿 50克
辅料： 食用油 3茶匙，味精，盐适量
作法： 1.土豆、胡萝卜、火腿、青椒切成小块。
2.上述材料放在耐热容器中，加一茶匙油，覆膜，高火力微波2分钟。
3.加入凉饭和食用油2茶匙，拌匀，覆膜后，高火力微波5-7分钟，中途搅拌一次。



红豆粥

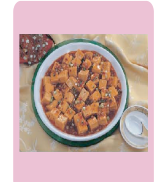
主料： 红豆 60克 水 1000毫升 米 60克 粘米粉 60克
辅料： 糖 适量
作法： 1.红豆洗净，用水泡开，滤去皮。（水留用）
2.米洗好，浸泡30分钟，粘米粉用热水拌匀。
3.耐热容器中装入米、粘米、红豆及过滤的红豆水1000毫升，盖子打开，选择“稀白粥”自动烹调。



烤带鱼

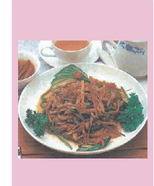
主料： 带鱼 200克
辅料： 盐，味精，料酒，花椒，白醋，葱姜末，香油，面粉，油
作法： 1.洗净带鱼，切成8分段，在鱼表抹层盐，味精，料酒，花椒汁，葱，姜片，香油，腌1小时。
2.在腌好的鱼表面粘层面粉，一层蛋液。
3.在烤盘中倒一层底油，加热高火5分钟。
4.将处理好的鱼放到热油中，选择烧烤约8-10分钟，翻转后，再选择烧烤4-6分钟。结束后即可。

菜 谱



麻婆豆腐

主料： 豆腐 750克 肉末 50克
辅料： 豆豉，辣子，青蒜，色拉油，酱油，盐，味精，料酒，花椒粉，小葱段，小青蒜
作法： 1.豆腐切块放入容器中加入开水适量，盐浸泡一会儿，入炉，高火5分钟。
2.豆豉，辣子剁碎，青蒜切成末。玻璃容器中加适量色拉油，将辣子末，豆豉末入炉，选择高火大约4-6分钟。结束后，加入肉末，豆腐，酱油，盐，味精，料酒，适量水，入炉。
3.再选高火大约4-6分钟。出炉后，撒上花椒粉，小葱段，小青蒜，即可。



鱼香肉丝

主料： 嫩猪肉 200克 青椒 2个 胡萝卜 1个
辅料： 腌料：生油，淀粉，老抽，烹调油，料酒
调味料：辣豆瓣酱，糖，酱油，淀粉，镇江醋，葱花，姜末
作法： 1.猪肉洗净，切细丝，加腌料拌匀，放置30分钟。
2.青椒，胡萝卜洗净，切细丝。
3.耐热容器中加烹调油1汤匙，加葱，姜，蒜茸炒香，加肉丝拌匀盖上盖，高火3-5分钟，中途搅拌。
4.加入青椒丝，胡萝卜丝及调味料拌匀，高火2-4分钟，即可。



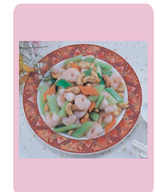
京乳藕片

主料： 莲藕 150克 白腐乳 3块
辅料： 精盐
作法： 1.莲藕洗净，去皮，切片，用水泡20分钟去淀粉。
2.将腐乳弄碎，加入藕片中，加适量盐，拌匀，入炉，选择高火大约3-5分钟，结束即可。



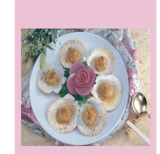
清蒸鱼块

主料： 去头尾的鱼块 500克
辅料： 精盐，味精，料酒，葱段，姜片，色拉油，肥膘片，酱油，醋，香油
作法： 1.鱼洗净，切成块，去掉鱼头和鱼尾，加入盐，味精，料酒，葱段，姜片，腌制大约2小时。
2.将腌好的鱼，脱去水，在玻璃容器中，加入色拉油，肥膘片盖在鱼片上，加盖，放入炉中，选择高火大约10-12分钟。做熟后，从炉中取出并取走肥膘。
3.在另一个玻璃容器中，取一点原汁，加入酱油，少量醋，葱，姜，香油，色拉油，放入炉中，熬稠，高火5-6分钟取出后，洒在鱼块上，即可。



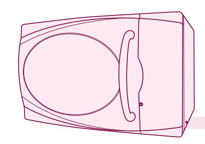
腰果虾仁

主料： 腰果 150克 虾仁 150克
辅料： 色拉油少许，精盐少许。
作法： 1.色拉油高火5分钟预热。
2.向热油中加入腰果，高火3-4分钟。
3.再加入虾仁，精盐少许，高火2-3分钟。



烤赤贝

主料： 赤贝 4个
辅料： 盐，味精，蒜蓉，鸡精，色拉油
作法： 将赤贝洗净去除内脏，加适量蒜蓉，油，味精，鸡精，盐，放在烤架上，入炉烤制，大约5-8分钟，即可。

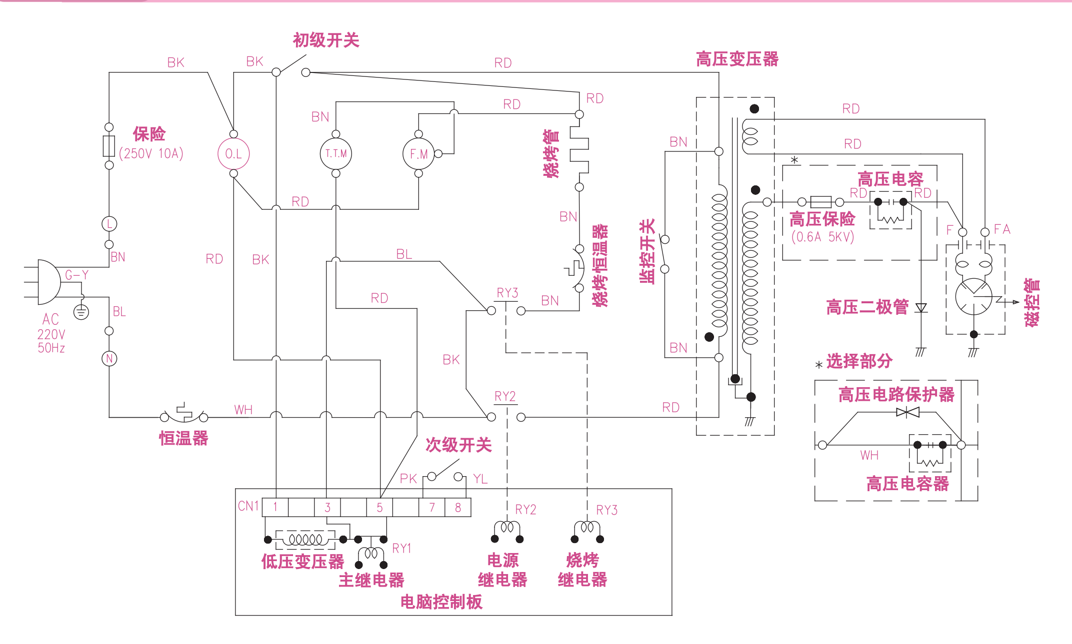


技术规格

型　　号	WD700（MG5017M ）
输入电源	220V，50Hz
输出功率	微波700W
微波频率	2450MHz
噪　声　值	60dB（A）声功率级
外形尺寸	483（宽）×285（高）×339（深）
炉腔尺寸	312（宽）×198（高）×314（深）
输入功率	微波1050W　烧烤900W
炉腔容积	20L
有效承物盘面积	470cm²
净　　重	约12kg
毛　　重	约14kg

- 依据GB4706.1　GB4706.21　GB4706.22　GB/T18800　GB19606 。
- 所列尺寸为约数。
- 由于我们在不断地改进我们的产品，因此技术规格有任何改变，恕不另行通知。

电路图



*注：炉门打开时　O.L:炉灯　T.T.M:转盘电机　F.M:风扇电机　BN=棕色线　RD=红色线
PK=粉红色线　BL=蓝色线　YL=黄色线　WH=白色线　BK=黑色线　G-Y=黄绿色线

注意：非维修人员不得打开外壳！